

ÉCRASÉE de POMMES DE TERRE aux NOIX

 pour 4 personnes

 15 mn

 30 mn

Ingrédients :

600g de pommes de terre (ratte ou charlotte)

3 cs. d'**huile de colza noix**

env. 50g de cerneaux de noix env.

Fleur de sel

Sel / Poivre

Préparation :

1. Peler et couper les pommes de terre en morceaux, les faire cuire dans une casserole d'eau salée pendant 30 minutes minimum. Dès que les pommes de terre sont tendres, les égoutter.
2. Mettre dans un saladier les pommes de terre ; les écraser à la fourchette, ajouter les cerneaux concassés, puis rajouter l'huile de colza noix en filet et continuer à mélanger.
3. Préparer et former des quenelles avec la préparation, saupoudrer de fleur de sel et décorer d'un cerneau de noix.

Accompagne idéalement une viande rouge.

